

SU ÜRÜNLERİ YETİŞTİRİCİLİĞİ MODÜLÜ

N°	Kontrol Noktası	Uygunluk Kriteri	Sınıf
	Su Ürünleri Yetiştiriciliği Modülü Bu bölümdeki "Su Ürünleri " kelimesi, denizlerde ve iç sularda bulunan bitkiler ile hayvanlar ve bunların yumurtalarını (4915 Sayılı Kara Avcılığı Kanununun kapsamına giren hayvanlar hariç) işaret eder.		
SK . 1	TESİS YÖNETİMİ		
SK . 1 . 1	Yasal Çerçeve		
SK . 1 . 1 . 1	Su ürünleri yetiştiriciliği tesisi ilgili bütün yasalara uygun olarak işletiliyor mu?	Tesis, 1380 Sayılı Su Ürünleri Kanunu ve bu kanununa dayanarak çıkarılan mevzuata uygun bir şekilde çalışmalı ve geçerliliği devam eden Su Ürünleri Yetiştiricilik Belgesine ve/veya Su Ürünleri Kuluçkahane Belgesine sahip olmalıdır.	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 1 . 1 . 2	Tesiste çalışan personeller, sorumluluk alanları ile ilgili olarak gıda güvenliği, hayvan sağlığı ve çevre ile ilgili yasal düzenlemelerin nasıl yerine getirileceğini açıklayabiliyor mu?	Tesiste çalışan personel, sorumluluk alanlarıyla ilgili olarak uygunluk kriterindeki SK 1.1.1 belirtilen mevzuata göre faaliyette bulunmaları gerektiğinin farkında olmalıdır.	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 1 . 1 . 3	Tesis, Su Ürünleri Kayıt Sistemine kayıtlı mı?	Tesis, Bakanlığın Su Ürünleri Kayıt Sistemine kayıtlı olmalıdır.	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 1 . 2	Dokümantasyon		
SK . 1 . 2 . 1	Tesis, gıda güvenliği ve su ürünleri yetiştiriciliği ile ilgili ulusal mevzuata ve bu standardın gereklilikleri için dokümantasyon sistemine sahip mi ve uygun olarak yürütüyor mu?	Bu standardın gerekliliğini yerine getirilmesini sağlayacak dokümanlar ile 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu kapsamında gıda güvenliği ile ilgili olarak yem ve veteriner ilaçların kullanımına ilişkin izlenebilirliğe esas belgeler yerinde olmalıdır.	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 1 . 2 . 2	Tesis organizasyon yapısını gösteren bir organizasyon şemasına sahip mi?	Tesis faaliyetlerinin nasıl yürütüldüğünü gösteren bir organizasyon şemasına sahip olunmalıdır. Organizasyon şemasında personelin görev tanımı net olarak açıklanmalıdır. Yetiştiricilik projesinde organizasyon şeması olması durumunda ayrı bir doküman aranmaz.	Birinci Derece Kontrol Noktası

N°	Kontrol Noktası	Uygunluk Kriteri	Sınıf
SK . 1 . 2 . 3	İç kontrol için uygun bir prosedür mevcut mu?	Yetiştirici/Üretici grubun sorumluluğunda iyi tarım uygulamaları standartları referans alınarak iç kontrol denetimleri yılda en az bir kez yapılmalı ve kayıtları tutulmalıdır.	İkinci Derece Kontrol Noktası
SK . 2	ÜRETİM		
SK . 2 . 1	Anaç Kaynağı		
SK . 2 . 1 . 1	Tesiste doğadan alınan anaç stoğu bulunuyor mu?	Doğadan yakalanan anaç stoğun kullanımı yasaklanmıştır. Ancak su ürünleri yetiştiricilik projesinde yer alması durumunda doğadan yakalanan hayvanların zaman zaman kullanımına izin verilebilir. Kuluçkahaneler, bütün anaç stoğunun üreme yoluyla elde edildiğini gösterebilmelidir.	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 2 . 1 . 2	Anaç stoklar, yavru üretimi öncesinde vertikal (dikey bulaşma-anaç balıktan yumurta ile yavruya) yolla bulaşan hastalıklardan korunmuş ve hastalıktan ari olduğu doğrulanmış mı?	Kayıtlar ve sertifikalar yerinde olmalıdır.	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 2 . 1 . 3	Kuluçkahaneye vardığında, ithal edilen anaç stoğu diğer alanlara transfer edilmeden önce, hastalık durumu doğrulanana kadar karantina altında tutuluyor mu?	Karantina kayıtları yerinde olmalıdır.	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 2 . 1 . 4	Anaç stoğu İyi Tarım Uygulamaları (İTU) orjini sertifikası ve yasal yönetmelik ihtiyaçlarına göre sertifikalı olanlardan mı satın alınıyor? (Maksimum periyot : ilk denetimden sonra en az iki yıl)	Kayıtlar ve sertifikalar denetim için yerinde olmalıdır. Yönetim görüşmede farkındalık gösterebilmelidir. Sertifikasyon denetimi: Tedarikçi, ikinci denetlemeye kadar İTU Sertifikasını almalıdır. Uyum için anaç stok tedarikçileri, kuluçkahaneleri su ürünleri yetiştiricisinin ilk denetiminde ve Bireysel-Değerlendirmenin kanıtı olarak İTU kayıt sistemine kayıtlı olmalıdır. Müteakip denetimler (ikinci denetim): Müteakip denetimler için sertifikasyon taahhüt mektubu tedarikçi tarafından sağlanır. Kuluçkahanelerin tam uyumu ilerleyen denetimlerde aranır. İlk yılın ardından, su ürünleri yetiştiriciliği tesisi İTU sertifikasını sağlayan herhangi bir anaç stok tedarikçilerinden anaç stoğu satın alındığı tarihten itibaren İTU kayıt sistemine kayıtlandırılır ve tedarik sağlandıktan sonra ilk dış denetimde İTU Sertifika durumu gösterilir.	Tavsiye
SK . 2 . 1 . 5	Stokların gelişimini amaçlayan üreme programı var mı?	İzleme kayıtları mevcut olmalıdır.	Tavsiye

N°	Kontrol Noktası	Uygunluk Kriteri	Sınıf
SK . 2 . 2	Anaç Özellikleri		
SK . 2 . 2 . 1	Su ürünlerini markalamak için invaziv method kullanılacaksa, prosedür yürütülmeden önce anestezi uygulanıyor mu?	Eğer kullanıldıysa, anesteziklerin kullanım kayıtları gösterilmelidir.	İkinci Derece Kontrol Noktası
SK . 2 . 2 . 2	Genetik Modifiye-GM (transgenik) su ürünlerinin yetiştiriciliği yasağına uyuluyor mu?	Tesisler, yetiştiriciliği yapılan su ürünlerinin GM (transgenik) olmadığını kanıtlayabilmelidir.	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 2 . 3	Döl Kaynakları (Türlerin Özellikleri: Yumurta, nauplii (yumurtadan çıkmış balık veya zooplankton), postlarva, smolt (yavru balık), fingerling, yavru, diğerleri.		
SK . 2 . 3 . 1	Tesiste doğadan yakalanmış döl var mı?	Doğadan su ürünleri döllerinin toplanmasına izin verilmez. Planktonik fazdan pasif olarak toplanan döllere (örneğin: kabuklular için doğal spat yerleşimleri; lagün gibi sulardan nauplii girişi) izin verilir. Aktif toplama metotlarına (örneğin ağ kullanımı) izin verilmez.	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 2 . 3 . 2	Tesis, döllerin ithalatında ilgili yasal mevzuata uyar mı ve ithal dölün hastalıktan ari olduğunu sertifikalandırabilir mi?	Tesis, 1380 Sayılı Su Ürünleri Kanunu ve bu kanununa dayanarak çıkarılan mevzuata uygun bir şekilde çalışmalı ve bu mevzuata ilişkin kayıtlar yerinde olmalıdır.	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 2 . 3 . 3	Döller, Su Ürünleri Kuluçkahane Belgesine sahip tesislerden mi alındı?	Kontrol esnasında döllerin temin edildiği işletmelere ait güncel Su Ürünleri Kuluçkahane Belgesi ibraz edilmelidir. Ayrıca fatura ve menşei belgesi ile döllerin temin edildiği işletme ispatlanmalıdır.	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 2 . 3 . 4	Döl tedarikçileri en azından İhbarı Mecburi Hastalıklar için rutin hastalık izleme gözetime ait analiz sonuçlarına sahip mi?	Döl tedarikçilerine ait ilgili mevzuat çerçevesinde İhbarı Mecburi Hastalıklara ait analiz sonuçlarını denetim esnasında ibraz edilmelidir.	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 2 . 4	Kuluçkahane İdaresi		
SK . 2 . 4 . 1	Yetiştiriciliğin bütün aşamalarında ayrı ekipmanların da kullanılması dahil karşılıklı kontaminasyonu önleyen prosedürler var mı?	Temizlik dezenfeksiyonu/biyogüvenlik prosedürleri, özellikle anaç stok bölgesi ve erken yaşam dönemlerinin geçirildiği yerlerde mevcut olmalıdır. Dokümanlar ve altyapı yerinde olmalıdır.	Birinci Derece Kontrol Noktası

N°	Kontrol Noktası	Uygunluk Kriteri	Sınıf
SK . 2 . 4 . 2	Gelen suyun dezenfeksiyon ihtiyacını da içeren mahallinde yapılmış risk değerlendirmesi var mı?	Dezenfekte edilen giriş suyu ihtiyacının da düşünüldüğü yetiştiricilik alanı için risk değerlendirmesi yapılmalıdır. Dezenfeksiyona gereksinim duyuluyorsa, etkili çalışması sağlanmalıdır.	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 2 . 4 . 3	Tesiste/kuluçkahanede, haçeri stoğundan çevreye kazara kaçışları engellemek için dokümante edilmiş yönetim sistemleri mevcut mu?	Dokümante edilen prosedürler ve önleyici önlemler yerinde olmalıdır.	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 2 . 4 . 4	Kuluçkahane/tesiste vuku bulan bütün hastalıkların kayıtları mevcut mu?	Kayıtlar, teyit edilen herhangi bir hastalığın çıkışına ilişkin belgeleri içermelidir.	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 2 . 4 . 5	Kuluçkahane döllenme, yumurtlama ve büyütme amacıyla tesislere transferlerde oluşan koşulların kayıtlarını tutuyor mu?	Kuluçkahaneler koşullara ilişkin kayıtları gösterebilmelidir. (örneğin sıcaklık, suyun özellikleri, ışık ve manipülasyon)	İkinci Derece Kontrol Noktası
SK . 2 . 4 . 6	Yavru balıklar (<u>juveniller</u>) özel olarak yerel resmi veteriner otoriteleri tarafından veya SK 5.2.3 altında Veteriner Sağlık Planı (VSP) tarafından tavsiye edilen minimum yasal ihtiyaçlara göre aşılanıyor mu?	Aşılama kayıtları denetim için mevcut olmalıdır.	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 2 . 5	Anaç Balıkların Sağımı (balık eğer sağılacaksa bu hayvan refahı düşünülerek yapılmalıdır)		
SK . 2 . 5 . 1	Balıklarda sağım ve sperm toplanması sırasında stresten kaçınmak için anestezi uygulanıyor mu?	Anestezi balık için stresi önlemeye yönelik kullanılmalıdır. Kullanım kayıtları denetim için mevcut olmalıdır.	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 2 . 5 . 2	Uygulanan anestezikler balık için güvenli mi?	Balığa uygulanan anesteziklerin güvenli olduğuna ilişkin belgeler yerinde olmalıdır.	İkinci Derece Kontrol Noktası
SK . 2 . 5 . 3	Eğer yumurta alımında insizyon ihtiyacı varsa, hayvan sağlığı ve refahına uygun bir şekilde yapılıyor mu?	Anaç balığın sağımına ilişkin standart operasyon prosedürü kontrolde görülmelidir.	Birinci Derece Kontrol Noktası

N°	Kontrol Noktası	Uygunluk Kriteri	Sınıf
SK . 2 . 6	Kuluçkahanede Besleme		
SK . 2 . 6 . 1	Eğer kuluçkahanede canlı yem kullanılıyorsa, risk değerlendirmesi ve kontrolü yapılıyor mu?	Gıda güvenliğini etkilemeyen ve tesis stokları için risk oluşturmayan canlı yem risk değerlendirmesinde olmalıdır. Patojenler için rutin hastalık izleme gözetimlerinin kanıtı yerinde olmalı ve risk değerlendirme bölümü yapılmalıdır. Kuluçkahane seviyesinde kullanılan karma yem SK 8.1.2'ye işaret etmelidir.	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 2 . 7	Fingerlinglerin Taşınması (konteynerlarda yapılacaksa)		
SK . 2 . 7 . 1	Balıkların stresini azaltmak için fingerlinglerin taşınmasında yoğunluk ve oksijen kontrol ediliyor mu?	Nakil boyunca taşınmanın durumuna göre karar verilen stok yoğunluğu balık sağlığı&refahına uygun olmalıdır. Stoklama kayıtlarının denetimi yerinde olmalıdır. Nakil boyunca suya verilen oksijen kontrol edilmelidir.	İkinci Derece Kontrol Noktası
SK . 3	KİMYASALLAR		
SK . 3 . 1	Kimyasalların Depolanması		
SK . 3 . 1 . 1	Depodaki bütün kimyasallar için dokümanite edilmiş ulaşılabilir ürün envanteri var mı ve okunabilir mi?	Depodaki bütün kimyasallar için dokümanite edilmiş, hareket (kullanım ve tedarik) kayıtları da dahil güncellenmiş envanter kayıtları olmalıdır.	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 3 . 1 . 2	Tüm kimyasallar için ürün ve güvenlik bilgi kartı var mı?	Tüm kimyasallar için kimyasal kompozisyonu/aktif maddesinin, toksikoloji bilgisi, dozaj ve uygulama metodu, kullanım için gerekli kişisel koruyucu donanım/ekipman ve operatörün kontaminasyona maruz kalması durumundaki acil bilgiler ve faaliyetleri minimum tanımlayan ürün ve güvenlik bilgi kartı mevcut olmalıdır.	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 3 . 1 . 3	Kimyasallar etiket yönergelerine ve yönetmeliklere (ihtiyaç olduğunda buzdolabı da dahil) uyumlu, diğer malzemelerden uzakta olan sağlam, güvenli, kilitlenebilir, iyi havalandırılan ve uygun ışıklandırılan yerde mi depolanıyor?	Kimyasallar etiket talimatına uygun şartlar altında güvenli ve kilitlenebilir yerlerde depolanmalıdır. Uygunluk kimyasal depolamanın görsel değerlendirmesini de içerir.	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 3 . 1 . 4	İlgili yerlerde çalışanlar için kazalara karşı (örneğin göz banyosu, yeterli temiz su varlığı) ihtiyaç duyulan yerlerde acil durum bilgisi ve donanımı var mı?	Kazalara karşı ihtiyaç duyulan yerlerde acil durum bilgisi ve donanımı mevcut olmalıdır.	İkinci Derece Kontrol Noktası

N°	Kontrol Noktası	Uygunluk Kriteri	Sınıf
SK . 3 . 1 . 5	Kimyasalların muhafaza edildiği yerler kilitli ve sorumlu personelin (SK 4.1.1 göre) girişi ile sınırlı bir şekilde tutuluyor mu?	Kullanılmadığı zaman kimyasalların muhafaza edildiği yerler kilitli olmalıdır.	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 3 . 1 . 6	Kimyasallar etiket yönergelerinin açıkça görülebildiği uygun koşullarda ve orijinal paketlerinde saklanıyor mu?	Kimyasallar okunabilir etiketleri ile orijinal paketlerinde iyi muhafaza edilmiş olarak saklanmalıdır. Günlük kullanım için küçük miktarlar, kimyasal ismi yazılı etiketli, uygun kaplarda muhafaza edilmelidir.	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 3 . 1 . 7	Kimyasalların depolanması dökülmeyi engelleyecek şekilde mi ve kaza ile dökülmelere karşı acil durum imkânları var mı?	Kimyasalların muhafaza edildiği tesislerde, deponun dışından kontaminasyon veya herhangi bir sızıntı olmamasını temin etmek için depolanın sıvı kimyasalların hacmine göre set veya tanklardaki tutulan kimyasalları göstermek için görsel değerlendirme yapılmalıdır. Kimyasalların depolandığı ve hazırlandığı karıştığı bütün alanlar, konsantre kimyasalların kaza ile dökülmesi durumunda kullanılması için işaretli, yeri belli bir alanda kum, paspas ve çöp torbası ile plastik kaplar gibi emici tepkimeye girmeyen materyal kapları ile donatılmalıdır.	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 3 . 1 . 8	Doğru ve güvenilir dozajı temin etmek amacıyla ölçüm ve/veya kimyasalların karışımı için araç, gereç ve donanımına sahip mi?	Kimyasal ölçüm veya karışım alanları, depodaki kimyasalların doğru ölçüm ve dozajı için ölçü kapları, cam malzemeler, terazi gibi uygun donanıma sahip olmalıdır. İlgili yerdeki dozaj ekipmanları kalibre edilmeli ve son 6 ay içinde belgelendirilmiş kanıtları ile birlikte yerinde olmalıdır. Ekipmanlar diğer amaçlar için kullanılmamalıdır.	İkinci Derece Kontrol Noktası
SK . 3 . 1 . 9	İşleri uygulayıcı kişinin kontaminasyonu önlemek için uygun ekipmanlar var mı?	Kimyasalların depolandığı tesisler ve karışım alanları, depodaki bütün kimyasallar için operatörün kontaminasyonu ve bunu önleyici koruyucu eldivenler, göz-koruyucu gözlükler, yüz maskesi (gerekli yerlerde), göz banyosu imkanları, musluk suyu, ilk yardım seti ve olası bir kaza durumunda acil durum prosedürünün de dahil olduğu uygun ekipmanların varlığını kanıtlamak için değerlendirilmelidir.	İkinci Derece Kontrol Noktası
SK . 3 . 2	Boş Kaplar ve Kullanılmayan Kimyasallar		
SK . 3 . 2 . 1	Boş kimyasal madde kapları, tekrar kullanılıyor mu?	Boş kimyasal kapların hiçbir şekilde tekrar kullanılmadığına ilişkin kanıt olmalıdır. Daha küçük miktarların yeniden doldurulmasına izin verilir (Bak SK 3.1.6)	Birinci Derece Kontrol Noktası

N°	Kontrol Noktası	Uygunluk Kriteri	Sınıf
SK . 3 . 2 . 2	Boş kutuların ve kullanılmayan kimyasalların dökülmeleri, depolanması ve düzeni, ürüne, insan ve hayvanların temasını engelleyecek bir şekilde midir?	Depolamada kullanılan sistem ve boş kimyasal kapların bertaraf edilmesinde ürün, insanlar ve hayvanların boş kaplarla veya kimyasalla temas halinde bulunmaması ve dökülme riskinin olmaması gereklidir.	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 3 . 2 . 3	Kullanılmayan kimyasallar yasal olarak onaylı kimyasal atık toplama yüklenicileri tarafından mı bertaraf ediliyor veya tedarikçi firma tarafından mı geri alınıyor?	Kimyasalların resmi yetkili kanallar tarafından bertaraf edildiğine ilişkin dokümanların kayıtları olmalıdır.	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 3 . 3	Kimyasalların Taşınması		
SK . 3 . 3 . 1	Kimyasallar yazılı prosedüre göre mi taşınıyor?	Kimyasalların taşınması için yazılı prosedür mevcut olmalıdır ve gıda güvenliği, iş sağlığı güvenliği ve çevresel riskler düşünülmelidir.	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 4 .	MESLEKİ SAĞLIK VE GÜVENLİK		
SK . 4 . 1	Eğitim		
SK . 4 . 1 . 1	Kimyasalların (ilaç ve tedaviler de dahil) kullanımına karar veren sorumlu kişi(ler) ve uygulayıcı(lar) uygun eğitime sahip mi?	Eğitimin yapıldığına ilişkin kanıtlar yerinde olmalıdır.	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 4 . 1 . 2	Eğitim, çalışanlar ve ziyaretçiler tarafından kabul edilebilecek hijyen standartları, İTU Su Ürünleri Yetiştiriciliği standartlarında listelenen konulara ilişkin çerçeveyi çiziyor mu?	Bütün çalışanlar, İTU Su Ürünleri Yetiştiriciliği standartlarında listelenen konuları kapsayan tesis hijyen standartlarını (tehlike risk analizine dayanan) okumalı, gözden geçirmeli ve imzalamalıdır. Çalışanlar görüşmede farkındalık gösterebilmelidir. Eğitim, el temizliği ihtiyacını, su geçirmez bant ile ciltteki kesiklerin kapatılmasını, sigara yasağı, yeme içmeye uygun alanlar; ilgili herhangi bir enfeksiyon veya durumda bildirim, uygun koruyucu giysinin kullanımı gibi konuları içerir.	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 4 . 2	Sağlık ve Güvenlik		
SK . 4 . 2 . 1	Çalışanların tuvaletler, yemekhane tesisleri ve içilebilir suya erişimi var mı? Hijyenik depolama ve çalışma giysilerinin temizliği için uygun şartlar var mı?	Her tesiste yeterli tuvalet ve içme suyu olmalıdır.	Birinci Derece Kontrol Noktası

N°	Kontrol Noktası	Uygunluk Kriteri	Sınıf
SK . 4 . 2 . 2	Tuvaletlerden (örneğin kanalizasyonu sistemi ve foseptik gibi) bütün insani atıklar toplanıyor mu ve üretim alanlarının kirlenmesine neden olmadan ve artırılmamış tasfiye edilmemiş atık su gibi direkt açık su sistemlerinden bırakılmadan sıhhi atık su deşarj sistemi ile bertaraf ediliyor mu?	Atıklar için toplama tesisleri ve atığın bertaraf edilmesine ilişkin kayıtlar yerinde olmalıdır.	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 4 . 2 . 3	Dalış operasyonu, ilgili mevzuata göre mi yürütülüyor?	Yetiştirici dalış operasyonunun mevzuata uygun olduğunu gösterebilmelidir. Bütün dalış ve dalgıçların kayıtları yerinde olmalıdır.	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 5	SU ÜRÜNLERİ REFAHI, YÖNETİM VE İDARE		
SK . 5 . 1	İzlenebilirlik		
SK . 5 . 1 . 1	Yetiştirilen su ürünleri, ait olduğu ebeveyn anaç stoğuna ilişkin tanımlamayı da içerecek şekilde önceki tesise(lere) ve menşesine kadar izlenebiliyor mu?	Yetiştirilen su ürünleri, ait olduğu ebeveyn anaç stoğu ve yumurtalara ilişkin tanımlamayı da içerecek şekilde önceki tesise(lere) ve menşesine kadar izlenebilmelidir. İzlenebilirlik kayıtları mahallinde olmalıdır.	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 5 . 1 . 2	Yetiştirilen su ürünlerinin çiftliğe giriş ve çıkışı dahil tüm nakil bilgileri kaydediliyor mu ve izlenebiliyor mu?	İzlenebilirlik kayıtları mahallinde olmalıdır. Balığın yaşam döngüsünün bütün basamaklarını içeren tüm nakil bilgilerini içermelidir: Türü, sayısı, biyokütle, üretim ünitesi tanımı.	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 5 . 1 . 3	Bütün balıklar büyüme periyodu boyunca belirli bir grup seviyesinde tanımlanabilir mi?	Büyüme döngüsünün bütün basamaklarında, grup seviyesinin yapısı tanımlanabilmelidir.	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 5 . 1 . 4	Bu Standardın uygulanmasında ilk aşamada (ilk denetim), son üç ay için İTU Standartlarına uyulduğunu gösteren saha kayıtları var mı?	İTU Sertifikasının etkili uyumunun başarılı olduğunu gösteren son üç aylık kayıtlar yerinde olmalıdır.	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 5 . 1 . 5	Müteakip yıllık denetimlerde kayıtlı tesis/kuluçkahanelerde yetiştiriciliği yapılan bütün su ürünleri yaşamlarının tüm evresini İTU onaylı tesiste(lerde) mi geçirdi?	Yetiştirilen bütün su ürünleri yaşamlarının bütün evresini İTU onaylı tesiste geçirdiklerinin onaylı hareket izlenebilirlik kayıtları yerinde olmalıdır.	Birinci Derece Kontrol Noktası

N°	Kontrol Noktası	Uygunluk Kriteri	Sınıf
SK . 5 . 2	Su Ürünleri Sağlığı&Refahı		
SK . 5 . 2 . 1	Tesise giren su ürünleri, yavru ve/veya yumurtaların yasal düzenlemelere göre bulaşıcı hastalıktan arı olduğuna dair sertifikalandırılmış mıdır?	Tesiste giren su ürünleri, yavru ve/veya yumurta bulaşıcı hastalıkla ilgili yasal mevzuata göre sertifikalandırılmalıdır. Kayıtlar yerinde olmalıdır.	Tavsiye
SK . 5 . 2 . 2	Yetiştiriciler, tesiste hem hijyen uygulamalarının anlaşıldığını hem de pratikte uygulandığını gösterebiliyor mu?	Yazılı Hijyen Planında su ürünleri sağlığı ile ilgili; - su kalitesi, - temizlik yöntemleri, - temizlik maddesi ve malzemeleri, - dezenfeksiyonlar, - uygulama periyodu, - uygulama sıklığı mevcut olmalı, uygulanmalı ve kaydedilmelidir. Çalışanlar görüşmede farkındalık gösterebilmelidir.	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 5 . 2 . 3	Son 12 ay boyunca güncellenen, son üretim periyodunda veya bu periyoda kadar kullanılmayan ancak yeni ilaçlara ihtiyaç duyulması halinde veteriner hekim tarafından onaylanan Veteriner Sağlık Planı mevcut mu?	Veteriner Sağlık Planı (VSP) tesis büyüklüğüne uygun ve yerinde olmalıdır. VSP bir veteriner hekim tarafından imzalanmalıdır. VSP yıllık olarak veya bir yıldan kısa üretim periyodu olan tesislerde balık varsa yada VSP içeriğindeki (örneğin daha önce dahil olmayan yeni bir ilacın kapsama alınması) herhangi bir güncelleme ihtiyacı olduğu zaman her üretim periyodunda güncellenir. Plan aşağıdaki maddeleri içerir: a) Tesis(lerin) adı ve yeri; b) Potansiyel hastalıklarda koruyucu önleme tedbirleri ve mücadele; c) İlaç isimleri, etken maddeler, endikasyon, tedarik, kullanım şekli, dozaj ve hasat öncesi ilacın vücuttan atılma süresi gibi bilgileri içerir; ç) Tavsiye. Aşılama(uygulanıyorsa) protokolü; d) Tavsiye. Parazit kontrolü; e) Tavsiye. Biyogüvenlik prosedürü; f) İlgili patojenler için yerinde tarama programı; g) Gıda güvenliği konusu ile ilgili ilaç kalıntı risk analizi; h) Üretim ve / veya teslimatın yapıldığı ülkede Maksimum Rezidü Limiti (MRL) aşıldığı zaman uygulanacak Eylem Planı; ı) Mümkün olduğunca, sorumlu veteriner hekimin rutin ziyaretlerinin kayıtları yerinde olmalıdır; i) Hastalıkla mücadele metodu ve ölü hayvanların bertarafı sıklığı; j) Uygulanabilir olan yerlerde diğer koruyucu planlar (ilaçlara direnci önlemek için farklı ilaçların kullanımı); k) Hastalığın çıkışı ve kime bilgi verileceğine ilişkin prosedür.	Birinci Derece Kontrol Noktası

N°	Kontrol Noktası	Uygunluk Kriteri	Sınıf
SK . 5 . 2 . 4	Yetiştirmek için stoklanacak su ürünlerinde, "iyi sağlık durumu" ile ilgili parametreler tespit edildi mi?	Yetiştirmek için stoklanacak su ürünlerinde, tespit edilen "iyi sağlık durumu" ile ilgili parametreleri gösterilmelidir. Türe/yere ilişkin ortak hastalık risk analizi, yetiştirme alanlarına taşınmadan önce yapılmalıdır.	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 5 . 2 . 5	Bütün tesisler; yürürlükteki kanun gereğince ve O.I.E(Dünya Hayvan Sağlığı Örgütü) tarafından belirlenen hastalıkları gerekli olan yerlere ve yetkili otoriteye bildiriyor mu?	Tesislerin katılımı ve ihtiyaç duyulduğundaki bildirim kontrolü, İhbarı Mecburi Hastalıklar ile O.I.E'nin şart koştuğu hastalıkları kapsamalıdır. (http://www.oie.int/eng/maladies/en_classification.htm).	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 5 . 2 . 6	Yetiştiriciliği yapılan su ürünleri stok sayısı, ortalama canlı ağırlığı ve toplam biyokütlesi üretim ünitesi seviyesinde düzenli olarak izleniyor mu?	Yetiştiriciliği yapılan su ürünleri stok numarası, ortalama canlı ağırlık ve toplam biyokütle üretim ünitesi seviyesinde izlenmelidir. İzleme ve dokümantasyon kayıtları mevcut olmalıdır.	İkinci Derece Kontrol Noktası
SK . 5 . 2 . 7	Tesis, üretim ünitesinde su ürünleri stoklarının tüketim istekleri ve ihtiyaçları ile uyumlu olarak verilen yem miktarını yerinde sağlayan bir sisteme sahip mi?	Tesis, üretim ünitesindeki su ürünlerinin tüketim istekleri ve ihtiyaçları ile uyumlu, verilen yem miktarını temin eden bir sisteme yerinde sahip olmalıdır. Yemleme kayıtlarının bulunması gerekir. Karşılıklı referans SK 8.2.6.	İkinci Derece Kontrol Noktası
SK . 5 . 2 . 8	Tesis, yetiştiriciliği yapılan ürünün boyu, üretim dönemi ve üretim sistemi, maksimum stok yoğunluğuna göre mi işletiliyor? Maksimum stok yoğunluğu yasal düzenlemelere veya endüstrinin tanımlanan uygulamaları, su ürünleri sağlığı&refahı dikkate alınarak mı yapılıyor? Tesis stok yoğunluğunu aşmadığını belgeleyebilir mi?	Yetiştiriciliği yapılan su ürünlerinin boyu, üretim aşaması ve üretim sistemi ile ilgili maksimum yoğunluk tanımlanmalıdır. Maksimum yoğunluk su ürünleri sağlığı&refahı yönünden bilimsel dokümanlara dayanan limitlerde olmalıdır. Maksimum yoğunluk aşılamaz. Stoklama kayıtları tesis kapasitesi ile uyumlu ve yerinde olmalıdır.	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 5 . 2 . 9	Tesiste hayvan refahı için risk oluşturan predatörler ve üretim ünitesindeki yabancı türlerde dahil olmak üzere arazinin daha önceki kullanıcısı da düşünülerek risk değerlendirmesi ele alınıyor mu?	Hayvan refahı konusunda tesiste bulunan predatörler ve üretim ünitesindeki yabancı türlerde dahil güncellenmiş risk değerlendirmesi bulunmalıdır.	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 5 . 2 . 10	Risk değerlendirmesi, su kalitesinin gıda güvenliği ve hayvan sağlığı&refahı açısından uygun olduğunu göstermeyi taahhüt ediyor mu?	Gıda güvenliği ve hayvan sağlığı&refahını etkileyen tüm potansiyel su kirlilik kaynakları içeren bilgileri de kapsayan, dokümanite edilmiş risk değerlendirmesi yerinde olmalıdır.	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 5 . 2 . 11	Tesis yapılarındaki, giriş suyunda bulaşma olmadığı sağlanabiliyor mu?	Giriş ve deşarj suyu kontrol edilmeli ve istenmeyen giriş suyu kirliliğini önlemek için giriş ve çıkış suyu birbirinden bağımsız olmalıdır.	Birinci Derece Kontrol Noktası

N°	Kontrol Noktası	Uygunluk Kriteri	Sınıf
SK . 5 . 2 . 12	Tesis, su ürünleri sağlığı ve refahı düşünülerek risk değerlendirmesine dayanan düzenli su kalitesi izleme programına sahip mi?	Tesis, yerinde su kalitesi için izleme ve kontrol sistemine dayanan risk değerlendirmesine sahip olmalıdır. Risk değerlendirmesi, su kalite parametreleri ve sıcaklık, çözünmüş oksijen, pH, amonyak, nitrat, nitrit, askıda katı madde gibi su ürünleri refahı ve sağlığını temin etmek için örnekleme noktalarını (tesis veya üretim ünitesi seviyesini içeren) içermelidir. Her alan için kayıtlar yerinde olmalıdır. Sıklık risk değerlendirmesi ile ispatlanır.	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 5 . 2 . 13	Yetiştiriciliği yapılan su ürünleri her zaman ağrı, stres, yaralanma ve hastalıktan korunarak tutuluyor ve / veya tedavi ediliyor mu?	Yetiştiriciliği yapılan su ürünleri her zaman ağrı, stres, yaralanma ve hastalıktan kaçınarak tutulmalı ve tedavi edilmelidir.	İkinci Derece Kontrol Noktası
SK . 5 . 2 . 14	Yetiştiriciliği yapılan bütün su ürünleri, nakil ve hasat öncesi aç bırakılıyor mu ve su ürünleri refahı için maksimum açlık zamanı düzenlenmiş ve kaydedilmiş mi?	Nakil ve hasat öncesi maksimum ihtiyaç duyulan açlık periyodu veteriner hekim, su ürünleri mühendisi veya ziraat fakültesi su ürünleri bölümü mezunlarının tavsiyesine göre tanımlanmalıdır. Açlık kayıtları yerinde olmalıdır.	İkinci Derece Kontrol Noktası
SK . 5 . 3	Tedaviler		
SK . 5 . 3 . 1	Yetiştiriciler, sadece belirli türler ve su ürünleri yetiştiriciliği için ilgili yetkili otoriterler tarafından onaylanan ilaçları mı kullanıyor?	Yetiştiriciler, sadece belirli türler ve su ürünleri yetiştiriciliği için ilgili yetkili otoriterler tarafından onaylanan ilaçları kullanabilir. VSP'nın bir parçası olarak tesiste kullanılabilen bütün ilaçların listesi mevcut olmalıdır. SK 5.4.1. ile karşılıklı referans.	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 5 . 3 . 2	İlaç listelerinde aşağıdaki içeriklerin biri veya daha fazlasını hiçbir ilacın içermediği belgelendiriliyor mu?: Nitrofuranlar (veya türevleri), Triarilmetan boyalar (malahit yeşili, kristal mor ve parlak yeşil dahil, fakat sınırlı değil) Stilbenler (Stilben, Dienestrol, Dietilstilbestrol, Hexoestrol dahil, fakat sınırlı değil), Kloramfenikol, Nitroimidazoller (Dimetridazole, Ipronidazole, Metronidazol dahil, fakat sınırlı değil) veya β-agonistler (Clenbuterol dahil, fakat sınırlı değil)	Uygulanan ilaçlar aşağıda verilen bir yada daha fazla bileşikleri içeremez: Nitrofuranlar (veya türevleri), Triarilmetan boyalar (malahit yeşili, kristal mor ve parlak yeşil dahil, fakat sınırlı değil) Stilbenler (Stilben, Dienestrol, Dietilstilbestrol, Hexoestrol dahil, fakat sınırlı değil), Kloramfenikol, Nitroimidazoller (Dimetridazole, Ipronidazole, Metronidazol dahil, fakat sınırlı değil) veya β-agonistler (Clenbuterol dahil, fakat sınırlı değil)	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 5 . 3 . 3	İlaçlar ulusal mevzuatlara göre ve eğitimli balık sağlığı uzmanları tarafından tesiste mi uygulanır? Uygulamalar VSP talimatlarına göre mi yapılmaktadır?	Tesiste uygulanan ilaçlar ulusal mevzuat ihtiyaçlarına göre ve eğitimli balık sağlığı uzmanları tarafından düzenlenmelidir. Uygulamalar, VSP da dahil olduğu talimatlara göre yürütülmelidir.	Birinci Derece Kontrol Noktası

N°	Kontrol Noktası	Uygunluk Kriteri	Sınıf
SK . 5 . 3 . 4	Tesis düzeyinde yeme katkı maddesi eklenmesi tavsiye edilmez ve bu durum sadece ilaç için ihtiyaç duyulduğu zaman mı yürütülür, bütün tedaviler ve uygulamalarda VSP listesi ve tutulan kayıtlar mı esas alınır?	Tesis düzeyinde yeme katkı maddesi eklenmesinden kaçınılmalıdır. Bu uygulamayı sadece VSP altında listelenen ilaçlar izler. Bu uygulama ile ilgili kayıtlar şunları içerir: -VSP'de tavsiye edilen hedefler; - Reçete için sorumlu personel; -Uygulama için sorumlu personel; - Etken madde yada marka ismi; -Kullanılan konsantrasyon ve karıştırma prosedürü etiket talimatları; - Uygulama prosedürü.	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 5 . 3 . 5	Yetiştirici, ürünlerin ticaretinin yapılacağı düşünülen (ulusal veya uluslararası) pazarlarda Maksimum Rezidü Limitleri (MRL) ile ilgili uygunluğu gösterebiliyor mu?	Yetiştiriciler (yada yetiştiricilerin müşterileri) yetiştiricilik ürünleri ticaretinin yapıldığı yerlerde (yerel yada uluslararası) pazar(lar) için MRL'lerinin uygulanabilir güncel listesine sahip olmalıdır. MRL'leri, ya pazar(lar)da müşterilerin onayını amaçlayan ilişkiyi gösterecek ya da yetiştiricilik ürünlerinin ticaretine niyetlenen seçilmiş özel ülke(ler) (yada ülke grupları) tanımlanacak ve MRL'lerini güncel uygulanabilir ülke(ler)yi karşılayan uyumun kanıtlarını sunacaktır. Ticaret için grup ülkelerini hedefleyen yetiştirici, güncel uygulanan MRL'lerine özellikle uymalıdır.	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 5 . 3 . 6	Doğal/sentetik hormonlar veya antibakteriyel ajanlar büyümeyi arttırıcı etkisi nedeniyle kullanılıyor mu? Antibakteriyel ajanlar sadece enfeksiyon hastalığının tedavisinde mi uygulanmaktadır?	Hormonlar ve antibakteriyel ajanlar büyümeyi arttırmak için kullanılamaz. Antibakteriyel ajanlar profilaktik olarak kullanılamaz ancak sadece enfeksiyon hastalık problemleri teşhis edildiği yerlerde uygulanır.	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 5 . 3 . 7	Yetiştiriciliği yapılan su ürünlerinde rezidü analizi, onaylanan ilaçlar için MRL'leri ile uygunluğu onaylı ve onaylanmamış içerikler için rezidüsü olmadığı doğrulanan gıda güvenliği risk analizine dayanarak mı yürütülmektedir? Analizler bağımsız ISO 17025-akredite (veya eşit standartta) laboratuvarlar da mı yapılıyor? Ulusal denetim ve kontrol programı, kayıt için kullanılabilen ilgili yetkili otorite tarafından ele alınmalıdır.	Yetiştiriciliği yapılan su ürünlerinde etteki rezidü analizi, onaylanan ilaçlar için MRL'leri ile uygunluğu onaylı ve onaylanmamış içerikler için rezidüsü olmadığı doğrulanan gıda güvenliği risk analizine dayanarak yürütmeye ihtiyaç duyar. Analizler, ISO 17025-akredite (veya eşit standartta) bağımsız laboratuvarlarda (SK 7.2'ye referans) yapılmalıdır.	İkinci Derece Kontrol Noktası
SK . 5 . 3 . 8	Kullanılmayan, son kullanma tarihi geçmiş ilaçlar ile boş ilaç kutuları kontrollü ve yanlış kullanımla sonuçlanmayacak bir şekilde mi bertaraf edilmektedir?	Bertaraf ve denetleme yöntemi detaylarına ilişkin prosedür uygulanmalıdır.	Birinci Derece Kontrol Noktası

N°	Kontrol Noktası	Uygunluk Kriteri	Sınıf
SK . 5 . 4	Tedavi Kayıtları		
SK . 5 . 4 . 1	Tesislerin satın aldığı tüm ruhsatlı ilaçların belgelerinin ve yönetim kaydının güncellenmesi yapılıyor mu?	Kullanılan/muhafaza edilen ürünler standart gereklilikler ile uyumlu kaydedilmelidir ve kayıtlar yerinde olmalıdır. Satın alma kayıtları için: Satın alma tarihi; Ürün ismi; Satın alınan miktar, Parti numarası; Geçerlilik süresi, Tedarikçinin ismi. İdari Kayıtlar için: Parti numarası; Yönetim tarihi; Tedavi edilen su ürünleri/grubun tanımı, Tedavi edilen su ürünlerinin miktarı yada biyokütlesi; Toplam kullanılan ilaç miktarı; Tedavinin bitiş tarihi; İlaç kalıntı arınma süresinin bitiş tarihi; Tüketim için su ürünlerinin en erken hazır olduğu tarih; Tarihe göre ilacı uygulayan kişi(lerin) adı	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 5 . 4 . 2	Yetiştirici, tüm geçmişi ve su ürünlerine yapılan güncel tedavileri, uygulama metotlarını ulusal düzenlemelere ve VSP'na göre yürütmeyi sağlayabiliyor mu?	Ulusal mevzuata uygun olarak tedavi edilen bütün su ürünleri kaydedilmelidir (Bak SK 5.4.1).	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 5 . 4 . 3	Tedavi gören su ürünleri gruplarında hasat öncesi ilaç kalıntı arınma süresi için ihtiyaç duyulan yerlerde bir sistem var mı?	Sistem, araziye tanımlamak ve tedavi görmüş ve hasat öncesi ilaç kalıntı arınma süresinde olan su ürünlerinin kaza ile hasatını engellemek için yerinde olmalıdır. Çalışanlar görüşmede farkındalık gösterebilmelidir.	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 5 . 4 . 4	İlgili tedaviler ve ilgili üretim üniteleri için hasat öncesi ilaç kalıntı arınma süresi biliniyor ve kesinlikle uyuluyor mu?	Tedavinin tarihi ve içeriğinin onayı ile hasat öncesi ilaç kalıntı arınma süresi bitiş tarihi yazılı olmalıdır. Hasat öncesi periyodu dolmadan önce başka bir tesise satılan su ürünleri tanımlanmalıdır. Başka bir üretim ünitesinin (örneğin dökülen yemler ve aynı suyun paylaşımı gibi) tedavisini direkt etkileyebilen üretim ünitelerinde gereksinim duyulan ilaç kalıntı arınma süresi risk değerlendirmesine dayanmalı ve ulusal mevzuatlar ile minimum uyumlu olmalıdır. Çalışanlar görüşmede yukarıda belirtilen hususlarla ilgili olarak farkındalık gösterebilmelidir.	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 5 . 5	Aşılama		
SK . 5 . 5 . 1	Bütün pompalar (aşılama malzemeleri), yüzeyler ve kullanılan ekipmanlar aşı uygulamaları için uygun dizayn edilmiş mi ve fiziksel zararı engelleyen ve su ürünlerini minimum strese sokacak şekilde mi çalışıyor?	Ekipmanların, fiziksel hasardan ve su ürünlerini minimum strese soktuğundan emin olmak için, uygunluğu yerinde kanıtlanmalıdır.	İkinci Derece Kontrol Noktası

N°	Kontrol Noktası	Uygunluk Kriteri	Sınıf
SK . 5 . 5 . 2	Aşılama için bir prosedür mevcut mu ve her zaman izleniyor mu?	Aşılama prosedürleri yerinde olmalı ve çalışanlar görüşmede farkındalık gösterebilmelidir.	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 5 . 5 . 3	Yetiştiriciler sadece ilgili yetkili otoriterler tarafından onaylanan, su ürünleri yetiştiriciliğinde ve belirli türler için kullanılan ruhsatlı aşıları uyguluyor mu? Mevcut kullanılabilen bütün ruhsatlı aşıların listesi var mı?	Yetiştiriciler sadece ilgili yetkili otoriterler tarafından onaylanan, su ürünleri yetiştiriciliğinde ve belirli türler için kullanılan ruhsatlı aşıları uygulayabilir. VSP'na uygun olarak kullanılan ruhsatlı aşıların listesi tesiste mevcut olmalıdır.	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 5 . 5 . 4	Aşılamının tesiste veya yüklenici firma tarafından yapılıp yapılmadığı, bu işlemi uygun eğitilmiş ve yeterliliğinin belgelendirildiği mevcut eğitim kayıtları var mı?	Balığı aşılamanı için yeterli sınıfı belgelerine ilişkin eğitim kayıtları yerinde olmalıdır.	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 5 . 6	Ölümler		
SK . 5 . 6 . 1	Ölümlere ilişkin denetimler ve bunların üretim biriminden uzaklaştırılması günlük yapılıyor mu?	Üretim ünitesinden, ölü su ürünleri günlük olarak uzaklaştırılmalıdır. Özel durumlarda kötü hava şartları, ölümün düşük veya olmaması halinde haftalık denetimler/uzaklaştırmalar yapılabilir. Günlük uzaklaştırmadan sapma nedenleri belgelendirilmelidir. Ölüm kayıtları denetim için mevcut olmalıdır.	İkinci Derece Kontrol Noktası
SK . 5 . 6 . 2	Bütün ölümler ve üretim ünitesi seviyesinde ölüm nedenleri kaydediliyor mu?	Her üretim ünitesi için günlük ölüm ve biliniyorsa ölüm nedenine ilişkin kayıtlar yerinde olmalıdır. Çalışanlar görüşmede su ürünlerinin sağlık durumu/ölüm nedeni hakkında farkındalık göstermelidir.	İkinci Derece Kontrol Noktası
SK . 5 . 6 . 3	Tesis, ölü su ürünlerinin toplanması ve uzaklaştırılması sırasında; çevreye hastalığı yayma, mevcut stoğuna hastalığı bulaştırma ve ayrıca doğal su ürünleri türlerine zarar vermeden ulusal mevzuatlara göre uygun bir bertaraf sistemine sahip mi?	Ölü su ürünlerinin toplanması uzaklaştırılması sırasında patojenlerin çevreye yayılmadan stoğuna ve doğal türlere zarar vermeden bertaraf edilmesine ilişkin mevzuat şartları aranır. Tesis kayıtlarında ölü su ürünlerinin uzaklaştırıldığı, toplandığı ve bertaraf edildiğine ilişkin belge ve kayıtlar yerinde olmalıdır.	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 5 . 6 . 4	Tesisin, toplu ölümlerle ilgili acil eylem planı en az mevcut yasal mevzuata uyumlu mudur?	Tesis, toplu ölümlerle ilgili acil eylem planına sahip olmalıdır. Plan mevcut yasal mevzuata uyumlu olmalıdır. Çalışanlar görüşmede farkındalık gösterebilmelidir.	Birinci Derece Kontrol Noktası

N°	Kontrol Noktası	Uygunluk Kriteri	Sınıf
SK . 5 . 7	Ağ kafesler- Denetim, Bakım&Onarım		
SK . 5 . 7 . 1	Ağ kafeslerin tabanı içinde buldukları su kütlesinin tabanına değişiyor mu?	Derinlik ölçüm kayıtları, kafes taban ağlarının suyun tabanına değmeyeceğini göstermelidir.	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 5 . 7 . 2	Kullanımdaki bütün ağlar tek tek tanımlanabiliyor ve iyi bir şekilde bakımı yapılıyor mu? Ağların görsel bütünlüğü düzenli olarak denetlenir mi ve herhangi bir özel olaydan (ör:fırtına) sonra balık kaçış riski olabilecek herhangi bir hasar bulunuyor ve tamir ediliyor mu? Ağların sağlamlık testi yıllık yapılıyor mu?	Kayıtlar her ağın belgelendirilmiş yaşını, durumunu, tipini ve muamele/işleme tarihleri, lokasyonu, ağ denetim kayıtlarını, (yapılabildiği zaman) dalgıç gözlemleri, izleme operasyonu sonuçlarına göre alınan tamir kayıtlarını içermelidir.	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 5 . 7 . 3	Ağ gözü açıklığı balığın kaçışını ve balığın yaralanma riskini engellemesi için uygun mudur?	Ağ gözü açıklığı, balığın kaçışını ve balığın yaralanma riskini engellemesi için balığın boyuna göre uygun olmalıdır.	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 5 . 8	Havuzlar		
SK . 5 . 8 . 1	Havuzlar "dolu boş" politikası uygulandığında dönemlerde dahil olmak üzere kayıt altına alınmış mı?	Tesisin boş tutulduğu ve yetiştiriciliğin olduğu dönemlerdeki kayıt tarihleri ile açıklanmalı ve denetim için mevcut olmalıdır. Çalışanlar görüşmede farkındalık gösterebilmelidir.	İkinci Derece Kontrol Noktası
SK . 5 . 8 . 2	Havuzlarda yetiştiricilikte vejetatif tampon bölgeler ve habitat koridorları sağlanır mı?	Vejetatif tampon bölgeler ve habitat koridorları, çevre üzerinde araziye yapılan operasyonların etkisini minimize etmek için korunmalıdır. Vejetatif tampon bölgeler ve habitat koridorları arazide bulunmadığı zaman bu bölge ve koridorların oluşturulması düşünülmelidir.	İkinci Derece Kontrol Noktası
SK . 5 . 8 . 3	Atık su veya gübre, fertilizör olarak kullanılıyor mu?	İşlenmiş veya işlenmemiş atık sular ve hayvan gübresi tesiste kullanılmamalıdır.	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 5 . 8 . 4	Büyütmeye yönelik havuzların zenginleştirilmesine ilişkin inorganik gübreleme kayıtları ve miktarı tutuluyor mu?	Üretim periyodu boyunca havuza verilen gübre ve miktarına ilişkin kayıtlar yerinde olmalıdır.	Birinci Derece Kontrol Noktası

N°	Kontrol Noktası	Uygunluk Kriteri	Sınıf
SK . 5 . 8 . 5	Tesisler havuzlardaki ve kanallardaki sedimenti kontrol eder mi?	Denetim kayıtları yerinde olmalıdır.	İkinci Derece Kontrol Noktası
SK . 5 . 8 . 6	Havuzun dibinden temizlenen sediment uygun bir şekilde bertaraf ediliyor mu?	Denetim kayıtları yerinde olmalıdır.	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 5 . 9	Biyogüvenlik		
SK . 5 . 9 . 1	Tesiste, risk değerlendirmesine göre karşılıklı kontaminasyonu engelleyecek dokümanite edilmiş prosedürler mevcut mu?	Tesiste, risk değerlendirmesine göre karşılıklı kontaminasyonu engelleyecek dokümanite edilmiş prosedürler yerinde olmalıdır.	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 5 . 9 . 2	Hasatta kullanılan araçlar (kepçe, tank,ıgırıp v.b.) tekrar kullanılmadan ve üretim alanına taşınmadan önce dezenfekte ediliyor mu?	Günlük temizlik kayıtları uygulanan yerde olmalıdır.	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 5 . 9 . 3	Bütün makine ve malzemelerin (filtre dahil) temizlik ve dezenfeksiyon detaylarına ilişkin kayıtlar tutuluyor mu?	Günlük temizlik ve dezenfeksiyon kayıtları uygulandığı yerde olmalıdır.	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 5 . 9 . 4	Üretici veya yüklenici firmanın sahip olduğu su ürünleri yetiştiriciliği yemi veya su ürünlerini taşıma da kullanılan araç ve teknelerin (bütün taşıma sistemleri ve ortak malzemeler dahil) temizliği ve dezenfeksiyonu, risk değerlendirmesi dokümanına göre denetleniyor ve gerekli durumlarda düzeltici önlemler alınıyor mu?	Risk değerlendirmesinde, gerekli temizlik, dezenfeksiyon, denetim kayıtları belirtilmeli ve bunlara yönelik aksaklıkları giderici tedbirler alınarak buna ilişkin kayıtlar yerinde olmalıdır.	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 5 . 9 . 5	Su ürünleri yetiştiriciliği tesislerinin yapıldığı alanlarda çalışanların ve ekipmanların hastalığı taşınmasını önleyici dezenfeksiyon tedbirleri var mı?	Dezenfektan için dokümanite edilmiş prosedürler yerinde olmalıdır.	Birinci Derece Kontrol Noktası

N°	Kontrol Noktası	Uygunluk Kriteri	Sınıf
SK . 5 . 9 . 6	Enfeksiyon hastalıklarının çıkışı durumunda alan veya tesis için karantina prosedürüne uygun altyapı var mı?	Enfeksiyon hastalıklar çıktığı zaman, altyapı karantina prosedürlerini desteklemelidir.	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 5 . 9 . 7	Tesisler, temizlik ve hijyen koşullarını sağlıyor mu?	Tesisler, üretim alanları ve/veya üniteleri arasında patojenlerin yayılmasını ve hastalık riskini azaltmak için temizlik ve hijyenik koşulları sağlamalıdır.	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 5 . 9 . 8	Hasat ve yeniden stoklama arasında yerinde dezenfeksiyon prosedürü ve/veya uygun kuruya bırakma periyodu var mı?	Dezenfeksiyon ve/veya uygun kuruya bırakma periyodu kayıtları ve prosedürü yerinde olmalıdır.	İkinci Derece Kontrol Noktası
SK . 5 . 9 . 9	Yetiştiriciliği yapılan su ürünlerini ile direkt veya endirekt temas halinde olan bütün malzemeler düzgün temizliği ve dezenfeksiyonu engellemeyen materyallerden mi yapıldı?	Yetiştiriciliği yapılan su ürünlerini ile direkt veya endirekt temas halinde olan bütün malzemeler düzgün temizliği ve dezenfeksiyonu engellemeyen materyallerden yapılmalıdır. Tesiste balıkla direkt temas halinde olan tüm ekipmanlar değerlendirilmelidir.	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 5 . 9 . 10	Yetiştiricinin sorumluluğunda olan yerlerde, gıda güvenliğinden ödün vermeden taşıma ve hasat gerçekleştiriliyor mu?	Belgelendirilmiş hasat ve nakil hijyen kayıtları (uygulanabilen yerlerde sıcaklık) yerinde olmalıdır.	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 5 . 10	Teknelerin Durumu		
SK . 5 . 10 . 1	Bütün tekneler ilgili otoriteler tarafından lisanslı mı ve bordasında uygun güvenlik ekipmanlarına sahip mi?	Denetim için geçerli lisans kayıtları mevcut olmalıdır. Teknede yer alacak tüm personel için can yeleği bulunmalıdır.	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 5 . 11	Makine ve Malzemeler		
SK . 5 . 11 . 1	Bütün malzemeler ve sistemler su ürünleri sağlığından taviz vermeden veya su ürünlerinin kaçış riskini en aza indirecek şekilde mi dizayn ediliyor, kuruluyor ve işletiliyor?	Tüm malzemeler ve sistemler su ürünleri sağlığı ve refahı taviz vermeden ve su ürünlerinin kaçış riskini önlemek için dizayn edilmeli, kurulmalı ve yönetilmelidir.	Birinci Derece Kontrol Noktası

N°	Kontrol Noktası	Uygunluk Kriteri	Sınıf
SK . 5 . 11 . 2	Su ürünleri sağlığı ve refahını sağlamak için kritik olarak bütün makine ve donanım (filtre dahil) ile ilgili olarak aşağıda verilene benzer kayıtlar tutuluyor mu: Bakım ve kalibrasyon detayları, kalibrasyon testinin detayı ve malzemelerin (ör:oksijen probu) izlenmesi ?	Kritik makine ve malzemelerin su ürünleri sağlığı ve refahını sağlamak için uygun bakım ve kalibrasyon belgelerine ilişkin kayıtlar yerinde olmalıdır.	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 5 . 11 . 3	Su ürünleri refahının otomatik sistemlere/ekipmanlara (ör: oksijen seviyesi, pompa basıncı) bağlı olduğu yerlerde, sistemlerde bozukluk olması durumunda alarm ekipmanları var mı ve bunlar düzenli olarak test ediliyor mu?	Su ürünleri sağlığı ve refahı ile ilgili olarak kullanılan otomatik sistem ve ekipmanlar bozulduğunda haber verecek bir alarm sistemi ile donatılmalıdır. Alarm sisteminin düzenli olarak test edildiğine dair kayıtlar yerinde olmalıdır.	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 5 . 11 . 4	Risk değerlendirmesi, türlerin refahı için oksijen seviyesinin en az değerin altına düştüğünün görüldüğü yerlerde oksijen sağlayıcı sistemler mevcut mu ve tamirleri iyi yapılıyor mu?	Oksijenlendirme tahmin edilebilen en düşük oksijen seviyesinde en yüksek yoğunluk için mevcut olmalıdır. Bir yedek oksijen desteği sistemi ana sistem arızası durumunda mevcut olmalıdır. Kapalı devre sistemleri için yüksek yoğunlukta su ürünleri stoklamak amacıyla suda oksijenin doygunluğunu sağlayan ekipmanlara ihtiyaç duyulur.	İkinci Derece Kontrol Noktası
SK . 6	HASAT		
SK . 6 . 1	Hasat / Sevkiyat Metodu		
SK . 6 . 1 . 1	Yetiştiriciliği yapılan su ürünlerinin paketlenme veya işleme istasyonuna taşınmasında bulaşmayı engelleyen temiz koşullarda (kutular, borular v.b.) mı taşıyor? Kapaklar işlem boyunca kayıpları önlemek için kapalı mıdır?	Denetim için tüm alanlar hazır olmalıdır. Temizlik kayıtları denetim için mevcut olmalıdır. Çalışanlar görüşmede farkındalık gösterebilmelidir.	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 6 . 1 . 2	Hasattan sonra ürünün sıcaklığı mümkün olduğunca çabuk bir şekilde eriyen buzun sıcaklığına düşürülüyor mu?	İşlem ile ilgili talimatlar uygun soğutmayı temin etmelidir. Sıcaklık kayıtları denetim için mevcut olmalıdır.	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 6 . 1 . 3	Buz ürün ile direkt temas halindeyse, uygulanabilir yasal düzenlemelere göre sevkiyat için kullanılan buz içilebilir sudan veya balığın yetiştiriciliğinin yapıldığı sudan mı üretiliyor ve hijyenik konteynerlarda mı taşıyor?	Buz tedarik kayıtları, buz fabrikalarında kullanılan su kalite kontrolü ve buzun taşınma koşulları yerinde olmalıdır. Hasat için kullanılacak buz, içilebilir sudan veya balığın yetiştiriciliğinin yapıldığı sudan üretilir.	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 6 . 2	Hasat Edilen Su Ürünlerinin İzlenebilirliği		
SK . 6 . 2 . 1	Hasat edilen su ürünlerinin izlenebilirliği işleme hattına kadar sürdürülebiliyor mu?	Denetimde bütün stoklar için tesis kayıtları mevcut olmalıdır.	Birinci Derece Kontrol

N°	Kontrol Noktası	Uygunluk Kriteri	Sınıf
			Noktası
SK . 6 . 2 . 2	Yetiştiriciliği yapılan su ürünleri gruplarının izlenebilirliği paketlenmiş kutudan anaç stoğuna kadar mümkün müdür?	Denetim için yaşam döngüsü boyunca izlenebilirlik kayıtları mevcut olmalıdır.	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 6 . 2 . 3	Tesisin coğrafik koordinatları tanımlı mıdır?	Su ürünleri yetiştiriciliğinin gerçekleştiği fiili bütün alanlar coğrafi koordinatlar ile tespit edilmelidir. Yetiştiricilik alanının dört nokta koordinatlarını (derece ve dakika, enlem ve boylam) WGS 84 sistemine göre iki ondalık (15 ° 22,65 örneğin 'N, 22 ° 43,78' E) hassasiyetle olmalıdır. Bu hizmet mevcut olur olmaz coğrafi veriler İTU veritabanında saklanmalıdır.	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 7	ÖRNEKLEME VE TEST		
SK . 7 . 1	Örnekleme programı, su ürünleri yetiştiriciliği uygulamaları için muhtemel bulaşma ve kalıntı maddelerine mi dayanır? Bu risklerin analizi Veteriner Sağlık Planı (VSP bak 5.2.3) içinde yer alıyor mu?	Analiz/Test edilen maddelerin listesi ulusal mevzuata dayanan gereklilikler alıcı tarafından verilir ve VSP'inde bulunur.	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 7 . 2	Analiz/Test için kullanılan laboratuvarlar ISO 17025 veya eşdeğer standartlara göre akredite edilmiş mi?	SK 7.1'deki noktaya göre gerekli analizler ISO 17025 veya eşdeğer standartlara göre akredite olmuş laboratuvarlarda yapılmalıdır. ISO 17025 belgesinin veya akreditasyon sertifikasının kopyası yerinde olmalıdır.	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 7 . 3	Laboratuvar sonuçları örneklenen grup için izlenebiliyor mu?	Laboratuvar test sonuçları örneklenen gruplar için izlenebilmelidir.	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 8 .	YEM YÖNETİMİ		
SK . 8 . 1	Genel		
SK . 8 . 1 . 1	Bütün yetiştiriciliği yapılan su ürünlerinde türlere uygun bir yem rasyonu kullanılıyor mu?	Kullanılan yemin belgeleri kullanım tarifnamesini içermelidir. Yem rasyonu yetiştiriciliği yapılan türe uygun olarak hazırlanmalıdır.	Birinci Derece Kontrol Noktası

N°	Kontrol Noktası	Uygunluk Kriteri	Sınıf
SK . 8 . 1 . 2	Karma yem Tarım ve Köyişleri Bakanlığında (TKB) izin almış yem fabrikalarından mı temin ediliyor?	Karma yem işletmesi Tarım ve Köyişleri Bakanlığınca kayıtlı ve onaylanmış olmalıdır. İşletmenin kayıt yada onay numarası yem etiketi üzerinde belirtilmelidir.	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 8 . 2	Yem Kayıtları		
SK . 8 . 2 . 1	Balık yemi partileri, yem üreticisinden balık gruplarına kadar izlenebilir mi?	Yem fabrikasından alınan yem partileri balık gruplarına kadar izlenebilmelidir. Sistem veya belgeler yerinde olmalıdır.	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 8 . 2 . 2	Kullanılan karma yem kayıtlarını iki yıl veya yetiştiriciliği yapılan türün yaşam döngüsünden bir yıl daha fazla süre ile (ör: faturalar) muhafaza ediyor mu? Bu kayıtlar yemin cinsi, miktarı, kaynağı teslim tarihini içeriyor mu?	Satın alınan balık yemi kayıtları son iki yıl veya yetiştiriciliği yapılan türün yaşam döngüsünden bir yıl daha fazla süre ile yerinde bulunmalıdır.	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 8 . 2 . 3	Su ürünleri yetiştiriciliği tesisleri, her bir karma yem ve stoklarındaki katkı maddeleri bileşenlerinin beyanını alıyor mu? İki yıl veya yetiştiriciliği yapılan türün yaşam döngüsünden bir yıl daha fazla süre ile bu kayıtları muhafaza ediyor mu?	Bileşenlerin belirtildiği etiketler/faturalar/ıfadeler son iki yıl veya yetiştiriciliği yapılan türün yaşam döngüsünden bir yıl daha fazla süre ile yerinde bulunmalıdır. Karma yem kullanan su ürünleri yetiştiriciliği tesisleri Tarım ve Köyişleri Bakanlığınca kayıt altına alınmış veya onaylanmış yem işletmesinde üretilen yemi kullanmalıdır.	İkinci Derece Kontrol Noktası
SK . 8 . 2 . 4	Su ürünleri yetiştiriciliği tesisleri, yemlerde bulunan antibiyotik, renk maddesi, antioksidan, koruyucu, bağlayıcı, probiyotikler ve diğer katkı maddelerinin listesine sahip midir?	Yemde bulunan katkı maddelerinin detaylarını gösteren kayıtlar işletmede bulunmalıdır. Yemi kullanan su ürünleri yetiştiriciliği tesisleri TKB'nca kayıt altına alınmış veya onaylanmış yem işletmesinde üretilen yemi kullanmalıdır. Yemlerdeki katkı maddelerinin ismi, kullanım tarifnamesi, miktarı ile ilgili detaylar yetiştiricide bulunmalıdır.	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 8 . 2 . 5	Yem raf ömrü dolmadan önce kullanılıyor veya tüketiliyor mu?	Raf ömrü dolan yemler kullanılmamalıdır. Depolanan yem, etiket üzerindeki son kullanım tarihi tayin edilerek değerlendirilmelidir.	İkinci Derece Kontrol Noktası
SK . 8 . 2 . 6	Fazla yemlemeden kaçınılıyor mu?	Yem değerlendirme oranı (FCR) ve yem izleme sistemlerinin etkili kullanımına ilişkin kayıtlar yerinde olmalıdır.	İkinci Derece Kontrol Noktası

N°	Kontrol Noktası	Uygunluk Kriteri	Sınıf
SK . 8 . 2 . 7	Su ürünleri yetiştiricilik tesisinden ve yem üretilen işletmelerden alınan yem örnekleri su ürünleri hasadından önceki 4 ay içerisinde kullanılan yemler için referans amacıyla tutuluyor mu? Yem örneklerinin etiketleri, hasattan sonraki 6 haftadan sonrası için veya dondurulmuş balıklar için temiz olarak muhafaza edilmekte midir?	Örneklerin alımı ve doğru analiz için muhafaza şartları kontrol edilmelidir. Analiz için doğru bir şekilde muhafaza edilen örneklerin kanıtları yerinde olmalıdır. Çalışanlar görüşmede farkındalık gösterebilmelidir.	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 8 . 3	Su Ürünleri Yetiştiriciliğinde Yemlerin Depolanması		
SK . 8 . 3 . 1	İlaçlı yemlerde dahil olmak üzere tüm yemler depolanıyor mu ve iyi uygulamalar yapmak ve kontaminasyon riskini en aza indirmek için üretici talimatlarına uyumlu yükleme ve boşaltma yapılıyor mu?	Eğitim ve talimatlar depolama ve taşıma için uygun ve yerinde olmalı, ilaçlı yemler diğer yemlerden ayrı depolanmalıdır.	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 8 . 3 . 2	Hazırda bulunan ilaçlı yem, karma yem ve fazlalıkları ile ilgili ayrı bir kutu/bölme var mı?	Ayrılmış bir kutu/bölme yerinde olmalıdır.	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 8 . 3 . 3	İlaçlı yemler açıkça etiketlenmiş ve istiflenmiş veya torbalı olarak ayrı bir şekilde muhafaza ediliyor mu?	Su ürünleri yetiştiriciliği yapılan alanlarda ve kayıtlarda ilaçlı ve ilaçsız yemler arasında karşılıklı bulaşma olmadığının kanıtı yerinde olmalıdır.	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 8 . 3 . 4	Çeşitli türler için özel yemler açıkça tanımlanıyor ve ayrı tutuluyor mu?	Su ürünleri yetiştiriciliği yapılan alanlarda ve kayıtlarda farklı türler için yem maddelerinin ayrımı yapılmalıdır.	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 9	ZARARLI KONTROLÜ		
SK . 9 . 1	Tesis, binalarının ve diğer tesislerinin zararlı istilası riskini kontrol ediyor mu ve zararlıların istilasını önüyor mu?	Bütün zararlı kontrolü önlemlerinin yeri arazi planı/diagramı üzerinde gösterilmeli ve tüm operasyonlar dahil edilmelidir.	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 10	ÇEVRE VE BİYOÇEŞİTLİLİK YÖNETİMİ		
SK . 10 . 1	Çevre Yönetimi		

N°	Kontrol Noktası	Uygunluk Kriteri	Sınıf
SK . 10 . 1 . 1	Yerinde atık yönetim sistemi var mı?	Atık ve diğer elden çıkarılan maddeler toplanmalı ve bu iş için ayrılmış yerlerde tasnif edilmelidir. Bu yerler Çevresel Risk Değerlendirmesinin (ÇRD) bir parçası olmalıdır.	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 10 . 1 . 2	Yerinde çevre ve biyoçeşitlilik etki değerlendirmesi (ÇED) ve Çevresel Risk Değerlendirmesi (ÇRD)sürekli güncelleniyor mu?	Çevresel ve Biyoçeşitlilik Etki Değerlendirmesi (ÇED) ve Çevresel Risk Değerlendirmesi (ÇRD) veterinerlik ve çevresel tehditlerle ilgili olarak güncellenmiş tesis faaliyetlerindeki ilgili değişiklikler ile birlikte yapılmalıdır. Yasal uygunluk gösterilebilmelidir. Otorite tarafından gereklilik duyulmadığı zamanlarda örnek olarak, ÇED için minimum gereklilik, ÇED'e tabi kılınan büyüklüğü vasıtası ile düzenli tesiste doğal olarak bulunan sınırlayıcı olmayan aşağıdaki işlemlerdir: -Atık BOD(Biyokimyasal Oksijen İhtiyacı)/COD yükü, - Atık kjeldahl azotu, nitrat ve nitrit yükü, -Atık fosfor yükü, -Katı atıkların bertarafı, -Kullanılan tüm kimyasal bileşikler (tanımlamaya bak), - Işık, gürültü, titreşim emisyonu, -Egzoz gazları emisyonu (jeneratör gibi), -Yeraltı suyu ve tatlı su kaynaklarının tuzlanması, - Analiz sonuçlarına göre yeraltı suyunu çıkarma ve deşarj - Şebeke elektriği yerine fosil enerjisi ile (petrol gibi) dolaylı olarak üretilen enerji kullanımı -Üretim faaliyetlerinin görünümünün kısıtlanması ÇRD: Aşağıda bahsedilen hususlarla rutin faaliyetler sırasında karşılaşılmalı ve çevre üzerindeki etkileri minimize etmek veya ortadan kaldırmak için gereken tüm önlemler alınmalıdır : - Kimyasal maddelerin ve yakıtların depolama ve taşıma sırasında kazara dökülmesi - Yangın veya yangın söndürücü kaynaklı kirlilikler - Yumurta ve larva dahil olmak üzere tesiste bulunan su ürünlerinin serbest kalması	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 10 . 1 . 3	Etkili bir çevre ve biyoçeşitlilik yönetimi planı mevcut mu?	Etkili bir çevre ve biyoçeşitlilik yönetimi planı yerinde olmalıdır. Bu plan, bir düzenli çevre izlemesini de içermelidir. Atık ve boşaltım kayıtları, yasal zorunlulukları karşılamalıdır.	İkinci Derece Kontrol Noktası

N°	Kontrol Noktası	Uygunluk Kriteri	Sınıf
SK . 10 . 1 . 4	Tesis faaliyetlerinin bentik fauna ve sediment üzerindeki etkisini yerinde izlemek için örnekleme programı var mı ve bu program her üretim sezonunda en az bir kere yürütülüyor mu?	Alıcı suyun bentik biyoçeşitliliği (tesis ağ kafeslerin atıklarının bulunduğu yerlerde), önemli düzeyde negatif etkilenmemelidir. Bentik biyoçeşitlilik, kimyasal indikatör ve muhtemel kimyasal kalıntı birikiminin sedimentte izlenmesi, yerinde yapılmalıdır. Kimyasal indikatör ile ilgili olarak; aşağıdaki örnekler ölçüm için alınmalıdır: a) sedimentin üst 2 cm'lik kısmındaki % organik madde (yanma kaybı (YK) veya organik karbonla) b) 5 ve 10 cm derinliklerde 1 cm aralıklarla alınan örneklerin Redox potansiyellerinin belirlenmesi.	Tavsiye
SK . 10 . 1 . 5	Biyoçeşitlilik planı alanın yapısını ve dizaynını destekler mi?	S.K. 10.1.2' de bahsedilen Biyoçeşitlilik Risk Değerlendirmesi biyoçeşitlilik planı veya programını içermelidir.	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 10 . 1 . 6	Yeraltı suyunda tuzlanma gerçekleştiği zaman yetkili makamlar ve yerel topluluklar haberdar edilmekte midir?	Tuzlanma olduğunda, yetkili makamların ve yerel toplulukların bilgilendirildiği belgelenmiş kayıtlar mevcut olmalıdır. S.K. 1.2.4 ile çapraz referans.	İkinci Derece Kontrol Noktası
SK . 10 . 1 . 7	Tüm çöp ve atıklar toplanır ve yasal ve onaylı bir şekilde bertaraf edilir mi? Plastik ve kağıt atıklar yanmamış veya çevreye bırakılmamış mıdır?	Doğru yasal yollar vasıtasıyla imha kayıtları yerinde olmalıdır.	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 10 . 1 . 8	Risk Değerlendirme sonuçlarına bağlı olarak, predatör ağları gerekebilir. Balık stoklarının erişimi kısıtlayan ve dolanmasına mahal vermeyen ağ boyu mu kullanılıyor?	Predatör ağları, dolaşıklığa mahal vermemelidir.	İkinci Derece Kontrol Noktası
SK . 10 . 1 . 9	Risk Değerlendirme sonuçlarına bağlı olarak, doğal hayatla negatif etkileşimleri azaltmak için kullanılan normal ağ ve predatör ağ sistemi var mı?	Doğal yaban hayatı ile negatif etkileşimleri azaltacak biçimde kurulduklarını ve işlediklerini kanıtlama amacıyla, ağların kayıt ve yönetim sistemi yerinde olmalıdır.	İkinci Derece Kontrol Noktası

N°	Kontrol Noktası	Uygunluk Kriteri	Sınıf
SK . 10 . 2	Predatör Kontrolü		
SK . 10 . 2 . 1	Önleyici tedbirler ya da korkutucu aletlerin kullanımı ile doğal hayatın gereksiz tahribatını engellemek amacıyla predatör kontrolü uygulanır mı? Eğer kullanılacaksa, anti predatör metotların kullanımı ile ilgili mevzuatlara uygun mu?	Etkili bir predatör kontrol planı yerinde olmalıdır. Predatör kontrol kayıtları (ölümler, türler, tarihler) bulunmalıdır. Dokümanite edilmiş anti predatör metotlar yerinde olmalıdır.	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 10 . 2 . 2	Predatörlerin imhası kaçınılmaz olduğu durumlarda, mevzuat sınırlamaları içinde midir?	Predatörlerin yok edilmesine müsaade eden yasal izin (sayıları ve türleri gösteren) mevcut olmalıdır. Üreticiler, kuş ve memeli ölümlerini kaydetmelidir.	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 10 . 3	Kaçışlar ve Yerel Olmayan Türler		
SK . 10 . 3 . 1	Tesisten denize veya lokal içsulara kaçıışı önlenmek için yerinde ÇRD/ÇYP (S.K 10.1.3 ve 10.1.4'e bak) yürütülen standart bir prosedür var mı?	Acil Durum Planları ve son 12 aya ait tüm kaçan su ürünlerinin kayıtları ve bütün yerler için makamlara rapor edildiğine dair doğrulama bilgisi, yerinde olmalıdır. Kaçışların olması durumunda geri toplanabilmesi için yapılacak çalışmalar için yetiştiricilik faaliyetinin yapıldığı Tarım İl Müdürlüğüne haber verilmesi gerekir.	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 10 . 3 . 2	Barajlarda veya kanallarda ağda ve havuzlarda oluşan deformasyon sonucu kaçışları önlemek için yerinde önleyici tedbirler alınıyor mu?	Ağda ve havuzlarda oluşan deformasyon sonucu kaçışları önlemek için alınan önlemler ve eylem planı yerinde olmalıdır.	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 10 . 3 . 3	Kanallar, bentler ve tabakalar, yüksek taşkın düzeylerinin olumsuz etkisini sınırlayıcı şekilde mi inşa edildi?	Altyapı, yüksek taşkın seviyelerine göre hesaplanmalıdır. Kaçışları önleme için ilave altyapılar, önleyici tedbirlerin parçasıdır.	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 10 . 4	Önemli Koruma Alanları		
SK . 10 . 4 . 1	Doğal gel-git zonunda veya Önemli Koruma alanlarında kurulan tesisler bu işi bırakma sürecinde olduklarını, alanın rehabilitasyonu ve gerekiyorsa çevrede bulunan organizma topluluklarını telafi edici kanıtları göstermek zorundadır. Sertifika prosesinin tamamlanması için en fazla 3 yıl geçerlidir, tesislerin kaldırılmasından sonra ve bu alanın dışındaysa sertifika için düşünülmesi gerekmektedir.	Yerel organizma topluluğu ile uyumlu en az amacı, anlamı, zaman dilimi, imkanı, faaliyetleri, beklenen çıktısı ve finansmanı ile tazminat hükmünü içeren yazılı Rehabilitasyon Planı mevcut olmalıdır. Son rehabilitasyon (plan) fonunun kanıtı mevcut olmalıdır. Bilgiler kamuoyuna duyurulur.	Birinci Derece Kontrol Noktası

N°	Kontrol Noktası	Uygunluk Kriteri	Sınıf
SK . 10 . 4 . 2	Doğal gel-git zonunda veya Önemli Koruma alanlarında bulunan tesisler çevreyi, yönetim ve restorasyon, uygun olmayan havuzların iptal edilmesi ve gel-git zonunun üzerinde bulunan tesis alanlarının üretimini arttırarak geliştiriyor mu?	Yerel organizma toplulukları ile uyumlu en az amacı, anlamı, faaliyetleri, beklenen çıktısı ve finansmanı ile tazminat hükmünü içeren yazılı restorasyon planı mevcut olmalıdır. Son rehabilitasyon (plan) fonunun kanıtı mevcut olmalıdır.	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 10 . 4 . 3	Kanallardan, su yollarından ve havuzlardan uygun derinliği sağlamak için taranan sediment kontrol altına alınıyor mu ve toprağın ve yeraltı suyunun tuzlanmasını önlemek, hassas alanlar gibi ekolojik sıkıntıya neden olmaması için yeri belirlenir mi?	Kanallardan, su yollarından ve havuzlardan uygun derinliği sağlamak için taranan sediment uygun olarak kontrol edilmeli ve yeri belirlenmelidir. Katı atıkların (çamur) bertaraf edilmesi mevzuata göre yapılır. Mevzuat yok ise, katı atıklar ÇED/ÇYP'ye göre ayrı ve kontrollü bir alanda toplanır ve bertaraf edilir. Atıklar, toprak ve yeraltı sularının tuzlanmasını önlemek amacı ve hassas alanlar gibi diğer ekolojik sıkıntılara sebep olmaması için düzenlenir.	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 10 . 4 . 4	Üretim sona erdiği zaman için bir Rehabilitasyon Planı var mı?	Hassas ekosistemlerdeki operasyonlarda, en azından amacı, anlamı, faaliyetleri, beklenen çıktısı ve finansmanı içeren yazılı Rehabilitasyon Planı mevcut olmalıdır.	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 11	SU KULLANIMI VE DEŞARJI (SK 10.1.4 Çevre Yönetim Planı ile karşılıklı-referans)		
SK . 11 . 1	Genel		
SK . 11 . 1 . 1	Su alımı ve deşarj yetkili otorite tarafından belirlenen gereksinimleri karşılıyor mu?	Tesis, proje kapasitesine uygun olarak her alan için deşarj, su alım hakkı ve 12 aylık su alım miktarına ilişkin kayıtlar yerinde olmalıdır.	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 11 . 1 . 2	Tesis, açık sulara verilen kirliliği en aza indirmek ve balık refahını arttırmak için giriş ve çıkış sularının etkili şartlandırmasına sahip mi?	Örnekleme sonuçları, örnekleme planı ve değerlendirmeyi izleyen uygun düzeltici faaliyetlerin kayıtları denetim için mevcut olmalıdır.	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 11 . 1 . 3	Tesis bulunduğu bölgedeki sular (çevresel taşıma-özümleme kapasitesi) için bir rehber olarak çevresel veya biyolojik parametreler sahip mi?	Çevresel Etki Değerlendirmesi her alan için değerlendirilmelidir. Eğer parametre Bakanlık ve/veya diğer Bakanlıklar tarafından gerekli bulunmuyor ise, sorgulanmamalıdır.	Birinci Derece Kontrol Noktası

N°	Kontrol Noktası	Uygunluk Kriteri	Sınıf
SK . 11 . 1 . 4	Su kalitesi, deşarj suyu ve/veya tesislerin ÇED yönünden alıcı su kütlesi izleniyor mu?	Su izleme kayıtları mevcut olmalıdır.	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 11 . 1 . 5	Tesis altyapıları ve alıcı su kütlesi özellikle ÇED/ÇYP göz önüne alınarak askıda katı madde yönünden izleniyor mu?	Alıcı su kütlesine askıda katı maddenin bırakılması ve yönetimi ÇED/ÇYP ile birlikte açıkça uygulanmalıdır.	İkinci Derece Kontrol Noktası
SK . 11 . 1 . 6	Yeraltı tatlısuları, tuzluluk konsantrasyonunu düşürmek için kullanılıyor mu?	Zorunlu durumlar dışında kuyu suyu veya içme suyu, havuz suyunun tuz konsantrasyonunu düşürmek için kullanılmamalıdır.	Tavsiye
SK . 11 . 2	Atık Su		
SK . 11 . 2 . 1	Yerel limitler ulusal ve uluslararası mevzuatla uyumlu olarak uygulanıyor mu ve ilgili yetkili otorite tarafından yürütülüyor mu? Her operatörün deşarj için onayı var mı ve onay şartları ile uyumluluğu gösterebilir mi?	Herhangi bir ürünün, alıcı suda kabul edilemez bir düzeyde zenginleşmesinin (örneğin nitrat ve fosfat) sonuçlanmamasını sağlamak yetiştirici veya üretici örgütünün sorumluluğundadır. Yetiştirici ve çalışanlar görüşme sırasında uygunluk ve mevzuat bilgisi gösterebilmelidir. Her alanın sınırları içinde faaliyet gösteren ve geçerli deşarj izin kayıtları ve yerinde olmalıdır.	Birinci Derece Kontrol Noktası
SK . 11 . 2 . 2	Risk değerlendirmesi konusunda organik atıklar çevre kirliliği riskini azaltmak için uygun bir şekilde depolanır mı?	Tüm alanlar, organik artıkların sadece belirlenmiş yerlerde depolanacağı ve yüzey sularının çevresel risk altında olmayacağını garanti edecek şekilde değerlendirilmelidir.	Birinci Derece Kontrol Noktası